
ПЕЧЕНЬЕ
ХВОРОСТ
ПИРОЖНЫЕ

ПЕЧЕНЬЕ, ХВОРОСТ, ПИРОЖНЫЕ

Ростов-на-Дону
ИД Владис
2006

ББК 36.91
П 31

П 31 **Печенье, хворост, пирожные.** – Ростов н/Д: Издательский дом «Владис», 2006. – 64 с.

ISBN 5-94194-023-8

Книга содержит рецепты пирожных и печенья, приготовление которых в домашних условиях под силу любой хозяйке.
Выберите рецепт по вкусу и радуйте своих близких свежей выпечкой.

ББК 36.91

ISBN 5-94194-023-8

ПЕЧЕНЬЕ

ОРЕХОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

➢ *1 стакан очищенных орехов (грецких, фундука), 1 стакан муки, 0,5 стакана сахара, 200 г сливочного масла, 3 желтка, 1 ст. ложка сахарной пудры.*

Орехи поджарить и пропустить через мясорубку, растереть с сахаром, добавить желтки, масло, муку.

Вымешанное до эластичности тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, нарезать фигурными выемками или стаканом в виде полумесяцев, выложить на противень, смазанный маслом.

Выпекать при температуре 250—260°С в течение 10—15 минут. Снять с противня в охлажденном состоянии. Посыпать сахарной пудрой.

МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

➢ *1,5 стакана муки, 200 г миндаля (или сладких абрикосовых косточек), 1 стакан сахара, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 белка, 2 ст. ложки холодной воды.*

Очищенный миндаль истолочь в ступке или пропустить через мясорубку, растереть с сахаром. Смешать с мукой, маслом, взбитыми белками и водой. Тесто должно быть крепкой консистенции.

Раскатать тесто в пласт толщиной 1 см, нарезать выемкой или стаканчиком различные фигурки, выложить на смазанный маслом противень.

Выпекать при температуре 230—240°С в течение 18—20 минут, охладить, снять с листа.

ПЕЧЕНЬЕ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

➢ *2 стакана ядер грецких орехов, 1 стакан муки, 3 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана сахара, 2 желтка, 1 ст. ложка вина.*

Ядра грецкого ореха (1 стакан) обжарить и пропустить через мясорубку, растереть с сахаром, добавить желтки, вино, масло и муку. Хорошо перемесить.

Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см и вырезать стаканом круглые лепешки, выложить на лист, смазанный маслом. На каждую лепешку кладут половинку ядра ореха, предварительно смазав тесто желтком, разболтанным с водой.

Выпекать при температуре 230—240°С в течение 20—25 минут.

ПЕЧЕНЬЕ «КОШАЧЬИ ЯЗЫЧКИ»

➢ *1,5 стакана муки, 5 яиц, 125 г сливочного масла, 1—2 ст. ложки сахарной пудры.*

Масло растереть с сахарной пудрой до кремообразного состояния. Добавить 2 яйца, муку, перемешать. Затем, не переставая мешать, выбить в тесто по одному 3 оставшихся яйца. Тесто переложить в бумажный фунтик и выдавливать на форму в виде кошачьих язычков (дно формы выстелить бумагой).

Выпекать на умеренном огне.

КРЕНДЕЛЬКИ МАКОВЫЕ

➢ *2,5 стакана муки, 2 яйца, 2 ч. ложки сливочного масла, 0,5 стакана воды, 1/4 ч. ложки соли, 0,5 стакана мака.*

Просеянную муку собрать на столе горкой с углублением в середине. Выложить в углубление соль, яйца, масло и воду. Замесить крутое тесто, оставить на расстойку на 20—30 минут. Тесто раскатать в жгут толщиной 1 см, нарезать на кусочки и сделать крендельки.

В кипящей подсоленной воде проварить крендельки, пока они не всплывут на поверхность, вытащить их шумовкой и обмакнуть в мак, затем выложить на смазанный маслом противень.

Выпекать при температуре 230—250°С в течение 10—15 минут.

КРЕНДЕЛЬКИ НА ЖЕЛТКАХ

➢ *1,5 стакана муки, 1 ст. ложка сахара, по 2 ст. ложки сливочного масла и сметаны, 4 желтка, цедра 1/2 лимона, 1—2 ст. ложки сахара для посыпки.*

Просеянную муку собрать на столе горкой с углублением посередине, куда выложить масло куском, сахар, желтки, сметану, цедру. Все тщательно вымешать и раскатать тесто в жгут толщиной 1—1,5 см. Нарезать жгут маленькими кусочками и, раскатав его еще тоньше, завернуть в крендельки.

Крендельки обмакнуть в сахар и уложить на противень, смазанный маслом.

Выпекать при температуре 240—250°С в течение 10—15 минут.

ПЕЧЕНЬЕ «ШИШКИ, ОРЕШКИ, БЕЛОЧКИ, ЖЕЛУДИ»

➢ *2 стакана муки, 250 г сливочного маргарина или масла, 1 стакан сахарной пудры, 1 яйцо? сода и соль на кончике ножа, 1/2 ч. ложки высушенной и смолотой апельсинной корки.*

Растереть маргарин или масло с сахарной пудрой, добавить яйцо и продолжать растирать массу до полного растворения сахара. Добавить соль, соду, ароматизатор, муку и замесить однородное, пластичное, нежное тесто. Выпекать в специальных формах, заполняя их тестом на 2/3 объема, до готовности.

Готовые охлажденные половинки орешков, шишек, белочек заполнить начинкой из мармелада, джема, варенья, крема, орехов и т. д.

ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ТВОРОГА

➢ 250 г сухого творога, 250 г сливочного маргарина, 4 полные ст. ложки муки.

Для отделки: 1/2 стакана сахара, 1—2 ст. ложки мака, 1—2 ст. ложки тмина, горсть дробленых ядер орехов.

Маргарин тщательно растереть с творогом до получения однородной массы, добавить муку, замесить тесто. Раскатать тесто слоем толщиной 0,5—0,6 см, нарезать гофрированным ножом на квадратики или ромбики размером 3 × 3 см. Поверхность заготовок посыпать сахаром, орешками, маком или тмином. Выпекать до золотистого цвета при температуре 210—220°С.

НОРМАНДСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ

➢ 2 стакана муки, 100 г сметаны, 150 г сахара, 150 г смальца, 2 ст. ложки какао, 100 г рубленой апельсиновой корки в сахаре, 2 яйца, 1 пакетик разрыхлителя, 1/3 пачки ванильного сахара, 50 г шоколада, 1 ст. ложка масла.

Из всех продуктов, кроме шоколада, замесить тесто средней консистенции, сформировать из него шарики величиной с большой грецкий орех. Противень смазать маслом, посыпать мукой и выпекать в нем изделия при средней температуре.

Остывшее печенье плотно уложить в ряд на белой бумаге и украсить полосками шоколада. Для этого нужно расплавить на пару немного шоколада и перемешать его со сливочным маслом. Шоколадную массу налить в кондитерский мешок и выложить ее полосками на печенье.

ПЕЧЕНЬЕ «ПОЦЕЛУЙ ЧЕРТА»

➢ 250 г масла или маргарина, 100 г сахарной пудры, 100 г тертого горького шоколада, 60 г муки, 250 г крахмала.

Масло или маргарин размешать с сахарной пудрой до образования устойчивой пены, постепенно добавляя шоколад и смешанную с крахмалом муку, и хорошенько размять. Из теста сформовать маленькие шарики, положить на смазанный жиром и посыпанный мукой противень. Выпекать 15—20 минут при 220—230°С.

ПЕЧЕНЬЕ «ЛИВАДИЯ»

➢ 1 стакан муки, 4 яйца, 3/4 стакана сахарного песка, 3 ст. ложки миндаля, цедра 1 лимона.

Сахар с яйцами положить в кастрюлю и, взбивая венчиком, нагреть на водяной бане до 40—45°С. Затем, продолжая взбивать, охладить массу до комнатной температуры и перемешать с цедрой и просеянной мукой. Из корнетика или ложечки отсадить тесто на смазанный маслом и посыпанный мукой противень, посыпать поверхность рубленым миндалем и выпекать 8—10 минут при температуре 210—230°С.

ПЕЧЕНЬЕ К ЧАЮ

➢ 3 стакана муки, 2 яйца, 250 г сливочного масла, 1 стакан сахарного песка, 1/2 ч. ложки соды, 1/2 пакетика ванильного сахара, 2—3 ст. ложки сахарной пудры.

Яйца растереть с сахарным песком, прибавить размягченное сливочное масло или маргарин, ванильный сахар, всыпать смешанную с пищевой содой пшеничную муку и замесить крутое тесто. Тесто пропустить через мясорубку, выходящие жгуты разложить небольшими кучками в виде печенья на противень и выпекать в духовом шкафу до готовности. Готовое печенье посыпать сахарной пудрой.

ПЕЧЕНЬЕ «ЕЖИКИ»

➢ 150 г сливочного масла, 2 яйца, 2,5 ст. ложки сахарной пудры, 3 стакана муки, 100 г грецких орехов.

Отделить яичные желтки от белков. Сливочное масло или маргарин тщательно растереть с яичными желтками, добавить сахарную пудру, пшеничную муку и замесить тесто. Готовое тесто нарезать полосками.

Каждую полоску раскатать в виде палочки, смочить во взбитом яичном белке, обвалять в измельченных орехах. Выпекать в духовом шкафу 20 минут при 180—100°С.

ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

➢ 3,5—4 стакана муки, 250 г маргарина или сливочного масла, 2 яйца, 6 ст. ложек меда, 1/2 стакана ядер орехов, 100—150 г цукатов, 2 ст. ложки какао-порошка, 1 ч. ложка молотых пряностей (корица, гвоздика, кардамон, мускатный орех), 1 ч. ложка пищевой соды.

Для глазури: 1 яичный белок, 1/2—3/4 стакана сахарной пудры.

В растопленный маргарин положить мед и яйца, перемешать. Затем добавить какао-порошок, мелко нарубленные цукаты (из апельсиновой корочки), орехи и пряности, пищевую соду и снова все тщательно перемешать. Всыпать просеянную пшеничную муку и замесить мягкое пластичное тесто. Если тесто получилось слабым, то окончательно его нужно разделывать на столе, обильно посыпанном пшеничной мукой (тесто нельзя слишком долго мять).

Тесто поставить на 10—15 минут в прохладное место, затем раскатать тонким слоем (5—6 мм) и специальными выемками вырезать различные фигурки. Печенье смазать яичным желтком, положить на противень и выпекать при температуре 200—220°С до готовности. Затем охладить и отделать белой сахарной глазурью.

Для приготовления глазури белок взбивать со свежепросеянной сахарной пудрой до получения пышной густой массы.

ПЕЧЕНЬЕ «ТРЮФЕЛИ»

➢ 1 пачка маргарина, 2 ст. ложки муки, 1/2 стакана сахара, 3 яйца, 1/4 ч. ложки соды; 1 стакан сахара, 2 ст. ложки какао.

Яйца сварить вкрутую, в тесто пойдут только желтки. Маргарин натереть на терке, высыпать муку, сахар, растертые желтки, соду загасить уксусом. Замесить тесто. Сделать небольшие шарики, придать им форму трюфелей. Смазать противень маргарином и выпекать в духовке 20 минут. Горячее печенье обвалять в сахаре с какао.

ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

➢ 200 г хлопьев «Геркулес», 2 стакана муки, 2 стакана сахарного песка, 180 г сливочного масла, 50 г изюма, 1/2 ч. ложки соды, соль по вкусу, ванильный сахар на кончике ножа, 2/3 стакана воды.

Овсяные хлопья залить горячей водой (80°С), положить соль, ванильный сахар и оставить на 30 минут для набухания. Тщательно промытый изюм пропустить через мясорубку, сливочное масло растереть до консистенции густой сметаны.

Смешать все подготовленные продукты. Добавить сахарный песок, пшеничную муку, соду и замесить тесто, на 30 минут поставить его на холод. На слегка посыпанной пшеничной мукой разделочной доске раскатать тесто слоем в 1,5 см и круглой выемкой вырезать печенье. Уложить его на противень с интервалами 4—5 см и выпекать в духовом шкафу при 230°С до бледно-коричневой окраски.

ПЕЧЕНЬЕ «ДЕТСКИЙ КАПРИЗ»

➢ 2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 3 ст. ложки сахарной пудры, 1 яичный белок, $^1/_2$ ч. ложки какао, $^1/_4$ ч. ложки ванильной пудры, джем, помадка.

В размягченное сливочное масло добавить сахарную пудру, яичный белок и месить тесто 5—8 минут. Затем разделить пополам, в половину теста добавить какао-порошок и промесить.

Приготовленное тесто положить в кондитерский мешок с зубчатой трубочкой небольшого диаметра и отсадить на противень печенья диаметром по 2,5—3 см в виде ромашек. В середине каждого печенья сделать углубление и выпекать 10—12 минут при температуре 200—220°С. После выпечки середину каждого печенья украсить джемом или помадкой.

ПЕЧЕНЬЕ С ТВОРОГОМ

1 вариант

➢ 200 г нежирного творога, 1 стакан пшеничной муки, $^1/_4$ ч. ложки соды, цедра 1 лимона, 100 г масла или маргарина, $^1/_2$ стакана сахара, 1 яйцо.

Муку перемешать с питьевой содой. Маргарин тщательно растереть с сахаром, добавить яйцо, пропущенный через мясорубку творог, цедру лимона, а затем и муку. Замесить тесто, раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать кружки, которые уложить на противень, смазанный маргарином. Выпекать 15—20 минут при 230—240°С.

2 вариант

➢ 250 г творога, 250 г маргарина, $^1/_2$ ч. ложки соды, 2 стакана муки, 2—3 ст. ложки сахара.

Творог и маргарин пропустить через мясорубку, добавить муку, соду. Замесить тесто, чтобы не липло к рукам. Сделать лепешечки, обмакнуть в сахар одной стороной, свернуть пополам сахаром внутрь, еще раз обмакнуть, опять свернуть пополам, еще раз обмакнуть одной стороной, положить на противень, смазанный маргарином. Выпекать в горячем шкафу 15—20 минут.

ПЕЧЕНЬЕ «ЗОЛОТОЙ УЛЕЙ»

➢ 2 $^3/_4$ стакана муки, 5 яиц, $^1/_4$ ч. ложки соли, 500 г меда, 500 г топленого масла, 1 ст. ложка сахарной пудры.

В просеянную муку добавить яйца, соль, замесить тесто и выдержать 20—30 минут. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5—7 мм, нарезать соломкой подобно домашней лапше и обжарить в большом количестве топленого масла (можно заменить любыми другими жирами для жаренья). Вынуть печенье шумовкой, дать стечь жиру и переложить в миску.

Мед растопить, проварив его в течение 10—15 минут, залить им обжаренную соломку, перемешать и выложить на разделочную доску в виде прямоугольника. Затем охладить, нарезать на кубики и посыпать сахарной пудрой.

БЕЛКОВО-ОРЕХОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

➢ 3 яичных белка, 3 ст. ложки сахара, 50 г орехов, 3 ст. ложки сливок, 40 г ($^1/_3$ стакана) муки.

Для начинки: 30—40 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 1 яичный желток, 30 г орехов.

Яичные белки взбить, добавить сахар и взбивать еще несколько минут. Затем подмешать сметану, рубленые и слегка обжаренные орехи вместе с мукой. Тесто выло-

жить на смазанный маслом лист небольшими горками и размять ложкой так, чтобы получились кружки величиной с дно стакана. Выпекать в умеренно жаркой духовке до светло-золотистого цвета, оставить на листе охлаждаться и снять с листа, когда они станут теплыми. Остывшее печенье соединить попарно кремом.

Для приготовления крема взбить масло и яичные желтки с сахаром, добавить обжаренные измельченные орехи.

ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С ТВОРОГОМ

➢ *250 г творога, 2 стакана овсяных хлопьев, 2 яйца, 1/2 стакана сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сметаны, ванилин по вкусу.*

Творог протереть. Овсяные хлопья измельчить, соединить с творогом, размягченным сливочным маслом, яйцами, сахаром и все тщательно перемешать, добавив ванилин. Готовое тесто сформовать в виде круглых лепешек и уложить на смазанную маслом сковороду. Лепешки смазать сметаной, посыпать сахаром и выпекать в духовке.

САХАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

➢ *2—2,5 стакана муки, 0,5 стакана сахара, 200 г сливочного масла, 0,5 стакана воды, 25 г дрожжей, щепотка соды, несколько капель уксуса; 1—2 ст. ложки сахара.*

В теплой воде растворить дрожжи. Муку смешать с сахаром, охлажденное масло натереть на крупной терке, все порубить ножом. Масляную крупку собрать горкой, посередине сделать углубление, влить воду с дрожжами

добавить соду, погашенную уксусом, замесить тесто и поставить его, накрыв перевернутой миской, в теплое место на 30 минут, чтобы оно немного подошло.

Из теста сделать колбаску, нарезать ломтиками, обвалять ее в сахаре, выложить на смазанный маслом противень и дать еще подойти.

Выпекать в нагретой духовке на среднем огне, пока печенье не подрумянится.

МЕДОВОЕ ДОМАШНЕЕ ПЕЧЕНЬЕ

➢ *1,5 стакана меда, 1 стакан сахарного песка, 250 г сливочного масла, 1 ч. ложка соды, 1 кг пшеничной муки, 1 стакан воды, 1—2 ст. ложки сахарной пудры, 1/2 пакетика ванильного сахара.*

Сахар и масло взбить, затем влить мед и воду и постепенно добавить муку с содой, пока не получится крутое тесто. Тесто выдержать 5—10 минут, затем раскатать и нарезать на квадратики или ромбики, уложить на противень, предварительно смазанный сливочным маслом.

Выпекать в духовом шкафу при температуре до 210°С. Готовое печенье посыпать сахарной пудрой с ванильным сахаром.

ПЕЧЕНЬЕ «ПОДКОВКИ»

➢ *1,5 стакана муки, по 200 г изюма и урюка или кураги, 8 яиц, 1 ст. ложка какао-порошка, 1,5 стакана сахарного песка, 1/3 ч. ложка корицы.*

Изюм и урюк перебрать, хорошо промыть в нескольких водах. Дать стечь воде и пропустить через мясорубку. Яйца взбить с сахаром и какао, осторожно перемешать, добавить изюм, урюк, корицу, муку. Все

хорошо вымешать. Готовое тесто выложить в кондитерский мешок и отсадить печенье в виде подковок на противень, слегка смазанный жиром. Выпекать при температуре 180—200°С.

«РУБЛЕНОЕ» ПЕЧЕНЬЕ

> *0,5 кг муки, 200 г сахара, 250 г маргарина или сливочного масла, 2 желтка, сметана, 10 г дрожжей.*

Тесто готовят в прохладном помещении. Дрожжи растереть с сахаром. Муку высыпать на доску и, сделав в ней углубление, выложить дрожжи, сметану, нарезанный кусочками маргарин или масло, желтки. Все изрубить ножом до получения однородной массы.

На 1 час поместить тесто в холодильник.

Охлажденное тесто раскатать в пласт толщиной 2—3 мм, посыпать сахаром, нарезать острым ножом на ромбики.

Выпекать в горячей духовке до золотистого цвета.

СЛОЕНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

> *3 стакана муки, 1 стакан кефира, 1 яйцо, 200 г маргарина, 1 стакан сахара, сода, уксус.*

Начинка: 100 г сливочного масла, 1 стакан сахара, неполный стакан муки.

Муку порубить с маргарином. Затем в эту массу вбить яйцо, добавить кефир, 1/2 ч. ложки погашенной соды — все хорошо перемешать, замесить тесто.

Для начинки порубить масло с сахаром и мукой, разделить на 3 части. Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, на половину пласта положить 1/3 начинки, закрыть другой половиной, защипать края и снова раскатать в пласт, положить вторую часть начинки и снова сложить и защипать края. Повторить в третий раз, положив оставшуюся часть начинки. Тесто раскатать в пласт, порезать кубиками и разложить на противень. Выпекать в духовке при средней температуре.

ПЕЧЕНЬЕ С ИЗЮМОМ

> *1 стакан муки, 3/4 стакана крахмала, 1 яйцо, 3 ст. ложки масла, по 1/2 стакана сметаны и сахара, 1 1/2 стакана изюма, 2 ст. ложки пудры, ванилин, соль и сода на кончике ножа.*

Яйцо растереть с сахаром, добавить сметану, сливочное масло, соль. Муку смешать с крахмалом и содой, соединить с растертой массой. Вымешенное до эластичности тесто вынести на холод на 20—30 минут. Затем тесто скатать в батон, порезать на кусочки размером с грецкий орех и сформовать шарики, в каждый из которых закатать изюм. Шарики уложить на противень, смазанный жиром, и выпекать. Готовые шарики пересыпать сахарной пудрой, смешанной с ванилином.

МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С ИЗЮМОМ

> *1/3 стакана муки, 2 желтка, 1/2 стакана сахарной пудры, 1/2 стакана очищенного растертого миндаля, 3 ст. ложки изюма, 2 шт. гвоздики, 1/2 ч. ложки молотой корицы.*

Помадка: 2/3 стакана сахарной пудры, 1 ст. ложка воды, 3 ч. ложки лимонного сока.

Муку просеять на разделочную доску, добавить в нее измельченную лимонную цедру, сахарную пудру, миндаль, молотые гвоздику и корицу, изюм, замесить тесто. Готовое тесто раскатать на посыпанной мукой доске, вырезать печенья в форме полумесяца, перело-

жить их на противень и выпекать на среднем огне до светло-коричневого цвета.

Готовые печенья можно глазировать лимонной помадкой. Для этого сахарную пудру залить горячей водой, добавить лимонный сок и взбивать до загустения.

ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

➢ $1^1/_2$ стакана муки, 1 яйцо, 100 г сливочного масла или маргарина, $^1/_2$ стакана сахара, 2 ст. ложки какао, ванилин, $^1/_2$ ч. ложки соды и несколько капель уксуса, желток для смазывания, сахар и рубленые орехи или миндаль для украшения.

Муку просеять на доску или в миску, смешать с сахаром, добавить соду, погашенную уксусом, какао и ванилин, положить куски масла, влить яйцо, смешивая, изрубить и замесить тесто. Из теста раскатать жгут диаметром 3—4 см, завернуть его в пергаментную бумагу и положить на 1—2 часа в холодильник. Затем нарезать жгут на ломтики толщиной 3—4 мм, выложить на лист, смазать желтком или взбитым яичным белком, посыпать сахаром и орехами и выпечь в горячей духовке на среднем огне 15—20 минут.

СОЛЕНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

➢ $2^1/_2$ стакана муки, 200 г маргарина, 1 яйцо, 1 ч. ложка дрожжей, 2 ст. ложки молока, 150 г сметаны, тмин, соль.

Из муки, маргарина, яичного желтка, дрожжей и сметаны в глубокой посуде вымесить не очень жидкое тесто, накрыть его салфеткой и поставить на 12 часов в холодное место. Затем остывшее тесто скалкой раскатать в тонкий пласт толщиной 1—1,5 см, разрезать на кусочки или формочками вырезать разнообразные фигуры. Поверхность изделий смазать яичным белком и посыпать тмином. Выпекать при средней температуре.

БЕЛКОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

➢ 3 белка, $^1/_2$ стакана сахара, $^1/_2$ стакана муки, ванилин.

Белки взбить в крепкую пену, постепенно подсыпая сахар, после чего всыпать муку с ванильным сахаром и все хорошо вымешивать до однородной массы. Готовое тесто поместить в кондитерский мешок и отсадить на металлический лист (смазанный маслом и охлажденный) в виде всевозможных фигурок, колечек, спиралек и тому подобное. Выпекают печенье при температуре 180—200°C в течение 10—15 минут.

СЫРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

➢ $1^1/_2$ стакана муки, 1 яйцо, 150 г тертого сыра, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки сметаны, красный и черный перец, соль, 1—2 ч. ложки тмина для посыпки.

Из указанных продуктов замесить тесто однородной консистенции и раскатать его в пласт толщиной 5 мм. Разрезать раскатанный пласт на полосы, свернуть их спиралью, смазать взбитым яйцом, посыпать тмином и выпекать в умеренно нагретом духовом шкафу до золотистого цвета.

МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

➢ 3 яичных желтка, 125 г сахарной пудры, 1 пакетик порошка ванильного сахара, натертая на терке цедра половины лимона, 225 г неочищенного растертого миндаля, пищевая сода на кончике ножа, ромовая глазурь, очищенные от оболочки разрезанные пополам ядра миндаля.

Яичный желток растереть с сахарной пудрой и ванильным сахаром до образования массы с консистенцией крема. Добавить лимонную цедру и смешанный с пищевой содой миндаль. Раскатать тесто в пласт тол

щиной приблизительно 5 мм на посыпанной сахарной пудрой кухонной доске.

Вырезать выемкой фигуры любой формы и положить на противень, устланный смазанной жиром пергаментной бумагой. Выпекать на слабом огне 20—25 минут. После охлаждения покрыть печенье ромовой глазурью и украсить фигурки половинками ядер миндаля.

ЯБЛОЧНЫЕ СПИРАЛЬКИ

➤ *400 г муки, 200 г сливочного масла, 100 г сахара, 3 яичных желтка, 1 ст. ложка сметаны, 1 кг кисловатых яблок с небольшим количеством сахара, по щепотке молотой корицы и гвоздики, сахарная пудра.*

Из муки, сливочного масла, сахара, яичных желтков и сметаны вымесить тесто. Поставить на 1 час в теплое место. Очищенные от кожуры яблоки натереть на терке, добавить молотые корицу, гвоздику, немного сахара, залить небольшим количеством кипятка на 5 минут, слегка отжать. Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать стаканчиком круглые лепешки, наложить на середину горкой тертые яблоки. Из остатков теста скатать тонкие жгутики и обвернуть спиралью яблочные горки. Поверхность смазать взбитым яйцом, уложить в смазанный сливочным маслом, посыпанный мукой противень и выпекать в духовке при средней температуре. Готовые изделия посыпать сахарной пудрой.

МЕДОВЫЕ МЕДАЛЬКИ

➤ *250 г меда, 500 г муки, 100 г сливочного масла или маргарина, 100 г сахара, 1 целое яйцо, 2 яичных желтка, сода, уксус, 1 ст. ложка сметаны, ядра грецкого или лесного ореха.*

В теплом меде растворить сливочное масло или маргарин, добавить остальные продукты и замесить тесто.

Можно добавить по вкусу тертую цедру лимона или молотую корицу. Раскатать тесто в пласт толщиной $1^1/_2$ см и вырезать специальной выемкой или стаканчиком круглые лепешки. Поверхность смазать взбитым со сметаной яичным желтком, на середину положить по $^1/_2$ ядра грецкого ореха или целый лесной орех. Уложить лепешки в смазанный сливочным маслом, посыпанный мукой противень и выпекать в духовке при умеренной температуре до готовности.

ХРУСТЯЩЕЕ ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

➤ *120 г сахара, 1 яйцо, 120 г очищенного молотого миндаля, 100 г шоколада, немного корицы, 120 г муки, 1—2 ст. ложки сахара для посыпки.*

Сахар хорошо размешать с яйцом, добавить молотый миндаль, растопленный шоколад, корицу и муку в количестве, необходимом для получения теста средней консистенции. Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать из него печенье различной формы, посыпать сахаром-песком и уложить в смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Изделия выпекать на медленном огне.

Такое печенье долго сохраняется.

ТУРИСТСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ

➤ *2 стакана муки, 100 г сливочного масла, $^1/_2$ стакана сахара, 3 желтка, 50 г дрожжей, 1 ст. ложка сметаны.*

Для начинки: 3 белка, 1 стакан персикового джема, 2 ст. ложки сахарной пудры.

Из вышеуказанных продуктов замесить крутое тесто. $^2/_3$ теста раскатать в пласт и выложить в небольшой, смазанный маслом противень, остальное — на полчаса в холодильник.

Тем временем приготовить начинку. Для этого сахар перемешать с персиковым джемом и осторожно приба-

вить взбитые в крепкую пену яичные белки. Все хорошо перемешать и выложить на пласт в противне. Затем тесто из холодильника на крупной терке натереть равномерным слоем на начинку. Выпекать в духовке до румяного цвета и образования хрустящей корочки.

Готовое остывшее печенье нарезают кусочками любой формы. Это печенье длительное время сохраняется свежим.

ОРЕХОВО-ФРУКТОВЫЕ БАШЕНКИ

➢ *250 г муки, 200 г маргарина, 100 г сахарной пудры, 2 яичных желтка.*

Для начинки: 100 г молотого ядра грецкого ореха, крепкая пена из 2 яичных белков, 120 г сахара, клубничное или вишневое варенье.

Приготовить песочное тесто, раскатать скалкой в тонкий пласт и вырезать из него круглые коржики диаметром 3 см.

На середину каждого кружочка положить начинку так, чтобы осталась свободная кайма из теста. Начинку посредине вдавить пальцем и в ямочку положить по одной клубнике или вишне. Противень смазать маслом, посыпать мукой, уложить в него печенье и выпекать их при средней температуре до светло-коричневого цвета.

Способ приготовления начинки: молотый орех растереть с сахаром-песком и пеной из яичных белков.

АБРИКОСОВО-ОРЕХОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

➢ *400 г муки, 1 пакет разрыхлителя, 2 яйца, 100 г смальца, 1/2 пачки ванильного сахара, тертая цедра половины лимона, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки молока, 4 ст. ложки абрикосового повидла или варенья, 100 г ядер лесного ореха.*

Муку смешать с разрыхлителем, добавить 2 яичных желтка, смалец, ванильный сахар, тертую лимонную цедру, сахар, молоко и вымесить тесто средней консистенции.

Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см и вырезать из него квадратики величиной в спичечную коробку. Каждый квадратик намазать слегка подогретым абрикосовым вареньем или повидлом, предварительно размешанным с крепкой пеной из 2 яичных белков. Поверхность квадратиков посыпать молотым орехом, печенье уложить в смазанный маслом или смальцем противень и выпекать при средней температуре. Готовое печенье посыпать ванильным сахаром.

ШОКОЛАДНЫЕ ЖЕЛУДИ

➢ *1 яйцо, 80 г сливочного масла, 70 г сахара, 1/2 пачки ванильного сахара, 180 г муки, 1/2 пачки порошка для печенья, шоколад, миндаль.*

Из всех продуктов, кроме шоколада и миндаля, вымесить тесто средней консистенции, сформовать из него изделия, величиной и формой напоминающие шелковичный кокон. Изделия выпекать в смазанном маслом противне при высокой температуре. Один конец выпеченного кокона обмакнуть в жидкий шоколад. Миндаль нарезать длинными ломтиками толщиной в спичку и вставить в шоколадный конец кокона.

ОРЕХОВО-МЕДОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

➢ *6 яиц, 100 г сахара, 150 г меда, 300 г молотого ядра грецкого ореха, 50 г жареного ядра лесного ореха, немного лимонного сока и тертой лимонной цедры.*

Отделить белки от желтков. Все компоненты кроме белков хорошо вымешать, добавить взбитые в пену яич-

ные белки и еще раз все осторожно размешать. Противень или металлический лист смазать сливочным маслом, чайной ложкой на него выложить тесто в виде бугорков и выпекать при низкой температуре.

СДОБНЫЕ ШОКОЛАДНЫЕ КОЛЬЦА

➢ *200 г муки, 220 г маргарина, 100 г сахара, 100 г молотого ядра грецкого ореха, немного тертой лимонной цедры.*

Для глазури: 200 г сахара, 100 г воды, 1 ст. ложка концентрированного черного кофе, 50 г шоколада или 30 г какао, 100 г сливочного масла.

Приготовить тесто средней консистенции, раскатать скалкой в пласт толщиной в палец и вырезать формочкой круглые коржики. Уложить печенья на смазанный маслом и посыпанный мукой противень и выпекать при средней температуре.

Для приготовления глазури: 200 г сахара варить в 100 г воды до превращения в тягучую массу, добавить черный кофе, шоколад или какао и, когда масса закипит, снять с огня. Положить в шоколадную массу сливочное масло и, перемешивая ее, немного охладить. Полученной глазурью слегка смазать печенье и склеить по два. Заглазировать поверхность печенья. Если глазурь застывает, ее нужно слегка подогреть.

ХРУСТЯЩИЕ ПАЛОЧКИ

➢ *$1^1/_2$ стакана муки, 1 яйцо, 125 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан сахара, 1 пакетик ванильного сахара, $^1/_2$ ч. ложки разрыхлителя, $^1/_4$ ч. ложки соли, $^1/_2$ ч. ложки корицы, 150 г хрустящих кукурузных хлопьев, 150 г тертого шоколада, 150 г шоколадной глазури.*

Масло хорошо растереть с сахаром, вбить яйцо. Муку смешать с разрыхлителем, ванильным сахаром, солью, корицей и просеять. Замесить тесто. Затем добавить кукурузные хлопья и тертый шоколад. Тесто охладить. Форму смазать жиром, выложить в нее тесто и уплотнить пальцами. Выпекать при температуре 175°С 20—25 минут. Тесто должно быть светло-коричневым.

Остывшее тесто нарезать кубиками или брусочками. Каждую палочку обмакнуть наполовину в растопленную на водяной бане шоколадную глазурь.

ПЕЧЕНЬЕ «ГРИБЫ»

➢ *$2^1/_2$ стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 100 г маргарина, 100 г сметаны, 1 стакан сахара, сода, ванилин, 1 стакан сахарного сиропа, 1—2 ст. ложки какао, мак.*

Маргарин взбить с сахаром, добавить сметану, яйцо, ванилин и смешанную с питьевой содой муку. Тесто разделить на две части, скатать из них два длинных валика, нарезать маленькими кусочками. Из одной части теста сделать «ножки» длиной 4—6 см (с одним узким концом). Толстый конец обмакнуть в воду и в сбитый белок, затем в мак. Положить на лист, выпекать при среднем жаре до светло-коричневого цвета.

Из второй части теста сделать «шляпки», выпекать их до светло-коричневого цвета. В испеченных «шляпках» основанием «ножки» сделать небольшое углубление, закапать туда густой сахарный сироп, чтобы «шляпки» прочно держались на «ножках». Оставшийся сироп подогреть, добавить какао и нанести на шляпки кондитерской кисточкой (или окунуть).

ТМИННЫЕ ПАЛОЧКИ

➢ *1 стакан пшеничной муки, 150 г сливочного масла, 150 г отварного картофеля, $^1/_2$ ч. ложки соли, 1 яйцо для обмазывания, тмин.*

Картофель пропустить через мясорубку. Муку сме-

шать с солью. Масло порубить вместе с картофелем и мукой, затем все смешать в однородную массу и поместить ее в холод на 30 минут. Из теста скатать палочки длиной 12—15 см и диаметром 1 см, обмазать взбитым яйцом, посыпать тмином, разложить палочки на смазанном жиром листе и выпекать в духовке при умеренном жаре (20—30 минут) до светло-коричневого цвета. Остывшие палочки поместить в стеклянную вазу.

МАКОВЫЕ ПАЛОЧКИ

➢ *$1^1/_2$ стакана пшеничной муки, 1 желток, 100 г маргарина, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки сахара, лимонная корка, разрыхлитель, мак, 1 белок.*

Маргарин взбить с сахаром, добавить желток, натертую лимонную корку, сметану, разрыхлитель, просеянную муку и все смешать в однородную массу. Тесто скатать в палочки толщиной и длиной с палец, обмакнуть их в сбитый белок, затем обвалять в маке. Выпекать при умеренном жаре 10—15 минут.

АНГЛИЙСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ К ЧАЮ

➢ *2 стакана муки, $1^1/_2$ стакана крахмала, 2 яйца, 100 г сливочного масла или маргарина, $^1/_2$ стакана сметаны, $^3/_4$—1 стакан сахара, немного соли, ванилин, $^1/_2$ ч. ложки пекарского порошка или соды.*

Масло и яйца взбить с сахаром, добавить ванилин, сметану, предварительно смешанную с пекарским порошком (или содой), муку и крахмал. Тесто поставить на 40—50 минут в холодильник, затем раскатать в тонкий пласт, наколоть вилкой, вырезать кружки и выпекать в духовке со средним жаром до золотистого цвета.

ФРУКТОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

➢ *1 стакан пшеничной муки, 1 стакан крахмала, $^1/_4$ стакана сметаны, 2 желтка, 100 г маргарина, 1 стакан сахара, $1^1/_2$ стакана сухофруктов (абрикосов, слив, изюма), ванилин, питьевая сода, $^1/_2$ стакана орехов, 1 белок.*

Маргарин взбить с сахаром, добавить желтки, сметану, ванилин, смешанную с питьевой содой муку, изюм и вымоченные измельченные сухофрукты. Тесто скатать валиками длиной 30 см и диаметром 3 см, осторожно выложить их на лист, сплющить ножом, обмазать взбитым белком, посыпать измельченными орехами и выпекать в духовке при умеренном жаре до светло-коричневого цвета. Испеченные, еще горячие валики нарезать косыми маленькими кусочками.

АПЕЛЬСИНОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

➢ *$1^1/_2$ стакана муки, 2 яичных желтка, 100 г маргарина, 4 ст. ложки сахара, 2 ч. ложки натертой цедры апельсина, 1 ст. ложка апельсинового сока, щепотка соли, 1 пакетик разрыхлителя.*

Для глазури: $^1/_2$ стакана сахарной пудры, 1 ч. ложка натертой цедры апельсина, 1—2 ст. ложки апельсинового сока.

Взбить в пену маргарин с сахаром и желтками, подмешайте цедру и сок апельсина, всыпьте муку с разрыхлителем (содой) и вымесить гладкое тесто. Сформовать из теста шар, завернуть его в фольгу и поставить на 30 минут на холод.

Лист смазать маргарином. Тесто раскатать в пласт толщиной примерно в 3 мм, вырезать печенье формочками или стаканом, выложить его на лист.

Выпекать в нагретом духовом шкафу при температуре 200°С 10—12 минут.

Для глазури размешать сахарную пудру с цедрой и соком апельсина и нанести глазурь на теплое печенье.

По этому рецепту можно изготовить также лимонное печенье. Для этого просто замените цедру и сок апельсина цедрой и соком лимона.

ВИШНЕВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

> *2 стакана муки, 1 яйцо, 100 г сливочного масла, 1/2 стакана сахарной пудры, 500 г вишни, 3 ст. ложки сахара для вишен, ванилин, 2 ст. ложки сахарной пудры для посыпки.*

Муку с маслом растереть в крупку, постепенно соединить с сахаром и яйцом, замешать мягкое жирное тесто. Раскатать на лист толщиной 1 см и формочками вырезать печенье. На него положить вишенки, посыпать сахаром, ванилином и поместить на лист с промасленной бумагой. Выпекать в умеренно жаркой духовке.

Посыпать сахарной пудрой.

ТВОРОЖНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С НАЧИНКОЙ

> *1 1/2 стакана муки, 200 г сухого творога, 1 яйцо, 200 г маргарина или сливочного масла, 1/2 стакана сахара, 1/2 лимона, питьевая сода, 1 яйцо для обмазывания.*

Для начинки: 150 г яблочного мармелада, изюм или орехи.

К просеянной муке добавить сахар и творог, все с маргарином порубить ножом. Затем добавить взбитое яйцо, натертую лимонную цедру и растворенную в лимонном соке соду, все смешать в однородную массу, поместить в холодильник на 10 минут. Тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм, с помощью колесика для теста разрезать пласт на полоски шириной 5—6 см, которые в свою очередь нарезать треугольными кусочками. На широкую сторону (3 см) положить немного мармелада, скатать треугольник валиком так, чтобы узкий край был снаружи, положить на лист, обмазать взбитым яйцом, воткнуть в каждый валик изюминку или орех. Выпекать в духовке при среднем жаре 25—30 минут.

ПОЛОСАТОЕ ПЕЧЕНЬЕ

> *1 1/2 стакана муки, 1 яйцо, 250 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан сахара или сахарной пудры, 2—3 ч. ложки какао, соль и сода по щепотке.*

Масло тщательно растереть с сахарной пудрой, добавить яйцо и мешать до полного растворения сахара. Затем добавить соль, соду, несколько капель лимонного сока или уксуса, всыпать муку и быстро замесить тесто.

Разделить его на две равные части, в одну из них вмешать какао. Раскатать два одинаковых по размеру прямоугольника, смазать их яйцом, положить один на другой и аккуратно свернуть рулетом. Положить рулет на 20—30 минут в холодильник, затем нарезать тонким острым ножом поперек. Двухцветные кружочки выложить на лист и выпекать на среднем огне.

ЛЕНИНГРАДСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ

> *2 стакана муки, 4 яйца, 1 1/2 стакана сахара.*

Желтки соединить с сахаром и взбивать до увеличения первоначального объема вдвое. Отдельно взбить предварительно охлажденные белки — до увеличения их объема в 4—5 раз. Желтковую массу быстро и аккуратно перемешать с просеянной мукой и, продолжая перемешивать движениями сверху вниз, добавить взбитые белки.

Бисквитное тесто налить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой (диаметр отверстия 1 см) и отсадить круглые лепешки на смазанный маслом и посы-

панный мукой противень. Лепешки посыпать сахаром так, чтобы вся поверхность их была покрыта, и, перевернув противень вверх дном, ссыпать излишний сахар (лепешки при этом не падают, так как они просто приклеены к противню). Противень с печеньем поставить в сухое теплое место на 1—2 часа.

После образования тонкой хрупкой корочки на поверхности печенье выпекать в духовке при температуре 180—200°С.

МАКОВКИ

➢ *$1^1/_2$ стакана муки, 3 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца.*

Для начинки: $1^1/_2$ стакана мака, 1 стакан сахара, сода, соль.

Желтки растереть с сахаром, добавить сметану, масло, соль, растереть до однородной массы, добавить муку с содой. Хорошо вымешенное тесто поместить на 30—40 минут в холодильник, после чего тесто раскатать в квадратный пласт толщиной 1 см, нарезать полоски шириной 5—6 см и длиной по размеру противня. Из обрезков теста скатать длинный тонкий жгутик, полоски смазать яйцом и выложить на них по краям жгутики в виде бортиков. Выложить на полоски начинку, приготовленную из мака и взбитых белков с сахаром, разровнять ножом, смоченным водой.

Выпекать при температуре 220—230°С. Готовые полоски остудить и нарезать квадратиками.

ХВОРОСТ

ХВОРОСТ

1 вариант

➢ *3 стакана муки, 2 ст. ложки сахара, 0,5 стакана молока, 3 ст. ложки сметаны, 3 желтка, $^1/_4$ ч. ложки соли, жир для жарки (500 г), 0,5 стакана сахарной пудры и 0,5 порошка ванилина для посыпки.*

2 вариант

➢ *3 стакана муки, 0,5 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 желтка, 1 ст. ложка коньяка или водки, $^1/_2$ ч. ложки соли, жир для жарки (500 г), 0,5 стакана сахарной пудры и 0,5 порошка ванилина для посыпки.*

3 вариант

➢ *3 стакана муки, 0,5 стакана молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 желтка, 2 ст. ложки сгущенного молока, $^1/_3$ порошка ванилина, $^1/_4$ ч. ложки соли, жир для жарки (500 г), 0,5 стакана сахарной пудры для посыпки.*

Муку просеять, добавить остальные продукты и замесить тесто густой консистенции. Накрыть тесто салфеткой и дать отлежаться 15—20 минут.

Раскатать тесто на столе в пласт толщиной 1,5—2 мм и нарезать полосками шириной 3—4 см и длиной 10—12 см. Полоски надрезать посредине и сплести в узелок или свернуть жгутиком, или завязать бантиком.

В кипящий жир опускать по 2—3 полоски, погружая и переворачивая их шумовкой. Жарить до бледно-золотистого цвета.

Готовый хворост выкладывают на бумажные салфетки для удаления остатков жира, затем перекладывают на блюдо и посыпают сахарной пудрой, смешанной с ванилином.

ЖИДКИЙ ХВОРОСТ

➢ *1 стакан муки, 1 стакан молока, 2 ст. ложки сахара, 4 яйца, жир для жарки (500 г), 2—3 ст. ложки сахарной пудры для посыпки.*

Белки отделить от желтков. Желтки растереть с сахаром до исчезновения крупинок, добавить молоко и муку, перемешать до однородной массы. Белки взбить в крепкую пену и осторожно добавить в тесто, перемешать снизу вверх.

В разогретый жир тонкой струйкой в разном направлении вливать тесто, чтобы хворост получился в виде сетки. Шумовкой осторожно погрузить сетку в разогретый жир на 1—2 минуты. Тесто разливают в несколько приемов. Готовый хворост осторожно выкладывают на бумажные салфетки, затем перекладывают на блюдо и посыпают сахаром.

ХВОРОСТ-РОЗОЧКИ

➢ *2,5 стакана муки, 3 желтка, 2 ст. ложки коньяка, 1 ст. ложка мелкого сахара, 1 ст. ложка сметаны, 0,5 стакана молока, 1/4 ч. ложки соли, жир для жарки (500 г), 2—3 ст. ложки сахарной пудры для посыпки.*

Молоко, сметану, желтки, сахарную пудру, соль и коньяк хорошо перемешать и постепенно всыпать муку, замесить крутое тесто.

Тесто раскатать тонким слоем, как на лапшу, вырезать кружки разных размеров, наложить один на другой, придавить серединку, а по краям кружков сделать прорезы.

Можно нарезать тесто узкими полосками длиной 10—12 см, переплести их, складывая по 2—3 полоски вместе или соединить концы, слегка смазывая белком.

Разделанное тесто опустить в кипящий жир, подготовленный из топленого масла с добавлением смальца. Готовый хворост выложить на бумагу.

Переложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой. По желанию смешать сахарную пудру с ванилином, толченой цедрой лимона или корицей.

ЛИМОННЫЙ ХВОРОСТ

➢ *2 стакана муки, 4 яйца, 100 г сливочного масла, 2 ст. ложки мелкого сахара, цедра 1 лимона, 0,5 ст. ложки лимонного сока, 4 ст. ложки коньяка, жир для жарки (500 г), 2—3 ст. ложки сахарной пудры для посыпки.*

Муку просеять на столе, сделать углубление, опустить туда яйцо, масло, сахар, тертую цедру и влить лимонный сок, коньяк. Замесить тесто, накрыть салфеткой и оставить на столе на час.

Раскатать тесто в тонкий пласт, нарезать на полоски, длиной 10—12 см, переплести их, сложив по 2—3 полоски вместе, соединить концы, слегка смазывая белком.

Разделанное тесто опускать в горячий жир, подготовленный из топленого масла с добавлением смальца или другого жира. Готовый хворост вынуть вилкой из жира на решето или бумагу и посыпать сахарной пудрой.

ХВОРОСТ НА ДРОЖЖАХ

➢ *2 стакана муки, 20 г дрожжей, 2—3 ст. ложки теплого молока (или воды), 3—4 яйца, 1 ст. ложка сахарного песка, жир для жарки (500 г), 2—3 ст. ложки сахарной пудры для посыпки.*

Дрожжи развести в теплой воде (или молоке), добавить немного муки и поставить в теплое место для брожения. Через 2—3 часа добавить в тесто яйца, са-

хар, оставшуюся муку и замесить крутое тесто. Накрыть тесто салфеткой, дать расстояться 30—40 минут.

Разделить его на небольшие шарики и раскатать их в тонкие (1 мм) круглые лепешки. В каждой лепешке сделать 6—7 параллельных прорезов, не доводя их до краев лепешки. Образовавшиеся на лепешке полоски, начиная от середины, перетяните с одной стороны на другую, чтобы посередине образовалось отверстие.

В узкой глубокой кастрюльке нагреть до 170°С топленое масло и жарить в нем хворост. Обжаренный хворост выложить на проволочное сито или решето и, когда жир с него стечет и хворост остынет, обсыпать сахарной пудрой.

ПИРОЖНЫЕ

ПИРОЖНЫЕ БИСКВИТНО-МАЛИНОВЫЕ

➢ 4 яйца, 4 ст. ложки сахара, по 2 ст. ложки крахмала и муки.

Для начинки: 300 г малины, 250 г творога, 1 стакан сахара, сок половины лимона, 1 стакан сливок, 20 г желатина, ваниль.

Отделить белки от желтков, поместить в холодильник. Желтки взбить с сахаром, добавить 2 столовые ложки теплой воды и еще раз взбить до образования крепкой пены. Охлажденные белки взбить и осторожно добавить в желтки.

Просеять муку, смешать ее с крахмалом и разрыхлителем и добавить в полученную смесь. Еще раз взбить венчиком. Два противня покрыть промасленной бумагой, выложить на них бисквитную массу, разровнять лопаточкой. Выпекать в разогретой до 200°С духовке около 10 минут.

Готовые бисквиты выложить на 2 влажных полотенца и сверху тоже накрыть увлажненными полотенцами. Дать остыть. Бисквиты разрезать на квадратики 8×8 см. Каждый квадратик обмазать малиновым кремом и сверху накрыть другим квадратиком. Посыпать сахарной пудрой. Кондитерский мешочек наполнить взбитыми сливками. Украсить пирожное кремовыми цветочками. На крем положить листочки мяты и отложенные заранее ягоды малины.

Для крема ягоды малины, предварительно отложив 30 штук для украшения, смешать с сахаром и ванильным сахаром, затем с помощью миксера превратить в пюре. Добавить творог, протертый через сито, и лимонный сок и все перемешать. Заранее разведенный в небольшом количестве воды, набухший желатин распустить на слабом огне и добавить небольшими пор-

циями в полученную смесь, после чего ее поставить в холодильник. Взбить в тугую пену сливки, $^4/_5$ сливок добавить в малиновый крем.

КОФЕЙНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

> *➢ 6 яиц, 6 ст. ложек сахара, 6 ст. ложек муки, 1 ч. ложка водки.*
>
> *Крем: 6 белков, 2,5 стакана сахара, 2 ч. ложки растворимого кофе, 300 г жирных сливок, ванилин.*
>
> *Глазурь: 6 ст. ложек сахара, 4 ст. ложки воды, 1 ч. ложка лимонного сока, 2 ч. ложки растворимого кофе.*

Приготовленное по предыдущему рецепту тесто разровнять на противне, выстланном пергаментом, выпекать на среднем огне. Готовый бисквит разделить на 2 части.

Для крема белки взбить с сахаром, сливки взбить отдельно, осторожно соединить их, добавить кофе и ванилин. Крем выложить между пластами бисквита. Сварить сахарную глазурь и добавить в нее кофе. Нанести глазурь на верхний слой. Нарезать на порционные куски.

ВОСТОЧНОЕ ПИРОЖНОЕ

> *➢ 1 стакан муки, 5 белков, 1 стакан сахара, 100 г растопленного сливочного масла, $^1/_2$ стакана измельченных орехов, $^1/_2$ стакана изюма, $^1/_2$ стакана инжира, цедра 1 апельсина.*

Взбивают в крепкую пену белки, размешивают с сахаром. Орехи и инжир нарезают мелкими кубиками. Изюм промывают и обсушивают. Смешивают фрукты с мукой и тертой цедрой и постепенно, попеременно с маслом, смешивают со взбитыми белками. Складывают в продолговатую форму, смазанную маслом и обильно посыпанную мукой. Дно формы покрывают промасленной бумагой, чтобы выпеченное тесто было легче выложить из формы. Пекут в хорошо нагретой

духовке около 30 минут. Остуженное пирожное режут на ломтики, укладывают на тарелку и слегка сбрызгивают каким-нибудь ликером.

МАКОВЫЕ СЕРДЕЧКИ

> *➢ 1,5 стакана муки, $^2/_3$ стакана сливок, 1 яйцо, 1 желток, 2—3 ст. ложки масла, 3 ст. ложки сахарного песка.*
>
> *Маковая масса: $^1/_2$ стакана мака, 2 яйца, $^1/_2$ стакана сахарного песка, корица.*

Размягченное масло растереть добела, вмешать сырое яйцо, желток, сахар, сливки, муку, вымешать тесто и выдержать его 2—3 часа в холодильнике. Раскатать в пласт толщиной 5 мм, вырезать выемкой сердечки, уложить на смазанную маслом бумагу, намазать на каждое сердечко маковую массу и выпекать в духовке около 20 минут.

Для маковой массы мак залить кипятком, дать постоять 1 час, воду слить, мак обсушить и растереть, постепенно добавляя сахар, яйца и корицу.

ТРУБОЧКИ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

> *➢ 500 г муки, 2 яйца, разрыхлитель, соль, 2 ст. ложки рома или коньяка, 200 г холодной воды, 300 г сливочного масла.*
>
> *Крем: 400 г жирных сливок, 150 г сахара, ванилин.*

Муку, перемешанную с разрыхлителем, яйца, щепотку соли, ром, воду вымешивать до тех пор, пока тесто не начнет отставать от рук и доски. Раскатать его в пласт толщиной 0,5 см, положить сверху кусок сливочного масла, сложить тесто и снова раскатать в тонкий пласт. Этот процесс повторить 2—3 раза с интервалами в 20 минут. В последний раз раскатать тесто в пласт толщиной 2—3 мм и нарезать полоски шириной 1 см.

Полоски навернуть на конусообразные жестяные или самодельные трубочки из картона (примерная длина их 10 см) так, чтобы четверть ширины полоски легла на предыдущий виток. Поверхность изделий смазать яйцом. Трубочки уложить на металлический лист и выпекать до румяного цвета.

После этого трубочки-формы удалить, изделия охладить, наполнить кремом при помощи кондитерского мешка и посыпать ванильным сахаром.

Для приготовления крема: сливки с ванильным сахаром и сахаром-песком взбить в крепкую пену.

МИНДАЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ

➢ 3/4 стакана муки, 3 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана сахарного песка, 1 стакан миндаля.

Крем: 1 ст. ложка муки, 1,5 стакана молока, 3 желтка, 100 г сливочного масла, 1 стакан сахарной пудры, 100 г орехов.

Масло растереть до консистенции сметаны и, растирая, добавить по одному желтки, сахар, измельченный миндаль, муку и взбитые белки. Хорошо растереть и разложить на смазанном листе одинаковые кучки теста, располагая их подальше друг от друга. Каждую кучку раскатать в тонкую овальную лепешку.

Выпекать на среднем огне.

Как только трубочки зарумянятся, не вынимая листа из духовки, снять лопаткой и сейчас же свернуть на тонкой скалке в трубочки. Сворачивать горячими. Приготовленные трубочки наполнять ореховым кремом, накладывая его с двух сторон из кондитерского мешочка.

Для крема измельченные орехи, сахар, молоко и муку поставить на небольшой огонь и, помешивая, проварить до густоты. Масло растереть до консистенции сметаны, прибавляя по одному желтки, и смешать с остывшей ореховой массой.

ПИРОЖНЫЕ «НАПОЛЕОН»

➢ 1/2 кг сливочного масла, 4 стакана муки, 1 ч. ложка соли, 1 стакан воды (сильно охлажденной).

Для заварного крема: 4 яйца, 1 стакан сахара, 1/2 л молока, 2 ст. ложки муки, ванильный сахар или ванилин.

Для сливочного крема: 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 стакан сахара, 1/2 стакана молока.

Маслу придать форму квадрата толщиной 1,5 см (предварительно отделить 2 столовые ложки) и поставить в холодильник. Муку просеять и смешать в блюде с солью. Положить в блюдо размягченное масло, смешать его с мукой и месить, понемногу подливая воду, пока тесто не скатается в один комок (не обязательно использовать всю воду). Месить еще 5 минут.

Выложить тесто на посыпанную мукой доску и раскатать в прямоугольник размером 25 × 40 см и толщиной 1,5 см. В середину положить застывшее масло, загнуть края теста с двух сторон к середине, чтобы тесто прикрыло масло, другие края теста слепить между собой и поставить в холодильник на 20 минут. Затем выложить на посыпанную мукой доску так, чтобы один из слепленных краев был обращен к вам. Раскатать тесто вдоль от себя, стараясь не выдавливать масло изнутри. Сложить втрое, повернуть на 90° и снова раскатать вдоль от себя. Снова сложить втрое и поставить в холодильник на 20 минут. Таким образом раскатывать и охлаждать тесто еще два раза.

Тесто разделить на три части, раскатать в пласты толщиной 0,5—0,6 см, нарезать квадраты со стороной 7,5 см и положить их на противень (чтобы тесто при выпекании не вздувалось, наколоть квадраты в нескольких местах), поставить в нагретую до 230°С духовку на 10 минут, затем температуру снизить до 190°С и выдержать еще около 30 минут.

Испеченные пласты охладить, выровнять края, срезав неровности. На пласт положить слой заварного или сливочного крема, поверхность разровнять, накрыть дру-

гим пластом и на него также положить слой крема. Всего должно быть 3—5 слоев. Верхний слой с кремом посыпать нарезанной крошкой, на поверхность нанести рисунок из крема. Нарезать пирожные прямоугольной формы.

Для приготовления заварного крема яйца растереть с сахаром, перемешать с мукой, довести до кипения, сняв с огня, добавить ванилин.

Для приготовления сливочного крема сахар растереть с яйцами, добавить молоко и, помешивая, довести до закипания. Смесь охладить. Взбить масло добела, постепенно добавляя в него охлажденную смесь.

ПИРОЖНОЕ «БУШЕ»

➢ *1 стакан муки, 6 ст. ложек сахара, 7 яиц.*

Крем: 150 г сливочного масла, 8 ст. ложек сгущенного молока.

Сироп: 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки десертного вина.

Глазурь: 12 ст. ложек сахара, 10 ст. ложек воды, 2 ст. ложки какао, 1 ст. ложка сливочного масла.

Растереть желтки с сахаром до тех пор, пока не исчезнут крупинки сахара, и взбивать массу до увеличения объема в 2—3 раза. В другой посуде на холоде взбивать венчиком белки до увеличения объема в 4—5 раз, в конце взбивания постепенно добавить сахар.

Взбитые с сахаром желтки смешивают с $^1/_3$ частью взбитых белков, затем добавляют муку и смесь слегка перемешивают. После этого добавляют остальную часть взбитых белков и смесь перемешивают до образования однородного теста. Готовое тесто без промедления перекладывают в кондитерский мешок и через трубочку с большим диаметром отсаживают на противень в виде круглых лепешек.

Выпекают бисквит 15—20 минут при температуре 190—200°С. После охлаждения и затвердевания снимают лепешки с противня и по две склеивают кремом, чтобы образовалось пирожное в виде шарика. Верхнюю часть на несколько секунд помещают в ароматизированный сироп. Чтобы пирожное при глазировке не разваливалось, его в течение часа нужно охладить, а затем верхнюю часть обмакнуть в подогретую глазурь и быстро перевернуть глазурью вверх.

Украсить пирожные масляным кремом или резаными орехами.

Для приготовления крема масло взбить добела, постепенно добавить сгущенное молоко.

Для приготовления глазури приготовить сироп из сахара и воды, слегка охладив его, взбить венчиком, добавить какао и масло.

«НАРОЧАНСКОЕ» ПИРОЖНОЕ

➢ *3 $^3/_4$ стакана муки, 400 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 стакан воды, по $^1/_4$ ч. ложки соли и лимонной кислоты.*

Для крема: сок 2 лимонов, 4 ч. ложки муки, $^1/_2$ стакана сахара, 1 стакан молока, 3 яичных белка.

Приготовить слоеное тесто: в просеянную муку положить кусочками масло или маргарин, перемешать и мелко порубить ножом. Затем сделать углубление и влить подсоленную воду, добавить яйцо и лимонную кислоту, замесить тесто. Скатать тесто в шар, накрыть салфеткой и оставить в холодном месте на 40 минут.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм, зубчатой формочкой вырезать звездочки (или кружочки стаканом). Половину их уложить на слегка смоченный водой противень, а у остальных рюмочкой вырезать середину. Полученными звездочками, у которых отсутствует середина, накрыть ранее уложенные на противень звездочки так, чтобы совпали их углы. Звездочки и вырезанные серединки уложить отдельно на лист, смазать яйцом, посыпать крупным сахарным песком и выпекать 15 минут при 250°С.

Выпеченные пирожные охладить, наполнить углубления в них кремом и сверху положить выпеченные отдельно серединки из звездочек.

Для приготовления крема лимонный сок, муку и сахар хорошо размешать в холодном молоке, сварить из этой массы на умеренном огне густой крем, непрерывно помешивая. Снять с огня и осторожно добавить взбитые белки.

СЛОЕНЫЕ ПИРОЖНОЕ С ЯБЛОКАМИ

➢ *1 яйцо, 200 г сливочного масла, 1/2 стакана воды, 1 ч. ложка водки, 2 стакана муки.*

Начинка: *1 кг яблок, 1 1/2 стакана сахара, корица, сахарная пудра.*

Приготовить слоенное тесто традиционным способом (см. пирожные «Наполеон» на стр. 37) раскатать в пласт толщиной 0,5 см, разрезать на полоски шириной 6—7 см, выложить на лист, проколоть вилкой, выпекать 20—25 минут, слегка охладить.

Полоски разрезать вдоль на 2 слоя, выложить яблочную начинку между слоями, разрезать на отдельные пирожные, посыпать сахарной пудрой.

Для начинки яблоки нарезать дольками, пересыпать сахаром и слегка протушить, добавить корицу.

КРАКОВСКОЕ ПИРОЖНОЕ

➢ *250 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан сахара, 2 яйца, 3 стакана муки, разрыхлитель, соль.*

Миндальная масса: *300 г жареного миндаля или грецких орехов, 10 белков, 2 стакана сахара, 1/2 стакана муки.*

Из просеянной муки, сахара, яиц, масла, разрыхлителя и соли замесить песочное тесто и вынести его на холод на 20—30 минут. Затем раскатать тесто в пласт толщиной 1/2 см и уложить на металлический лист, вытертый насухо. Выпекать пласт до полуготовности при температуре 200—220°С.

Жареный растертый миндаль смешать со слегка взбитыми белками и сахаром. Массу подогреть, при непрерывном помешивании, на слабом огне до горячего состояния (примерно 50—60°С), затем снять с огня и немного охладить, после чего ввести муку, перемешать и немедленно вылить на песочный пласт ровным слоем.

Когда образуется пленочка, пласт разрезать на пирожные, которые дополнительно при температуре 160—180°С подсушить в духовке (до образования корочки).

ОРЕХОВОЕ ПИРОЖНОЕ

➢ *5 белков, 0,5 стакана сахара, 1 ч. ложка лимонного сока, 1 стакан резаных орехов, 3 ст. ложки сдобных сухарей.*

Белки с лимонным соком взбить в крепкую пену, добавить по столовой ложке сахар, продолжая взбивать, добавить орехи и сухари.

Выложить ложкой тесто небольшими порциями на смазанный лист.

Выпекать 1,5—2 часа на слабом огне.

БЕЗЕ

➢ *5 белков, 0,5 л сахара, 1 ч. ложка лимонного сока.*

Белки взбить венчиком в крепкую пену, добавить лимонный сок и, продолжая взбивать, прибавить сахар по 1 столовой ложке. На выстланный пергаментной бумагой металлический лист выложить столовой ложкой или отсадить из кондитерского мешка с гладкой трубочкой лепешки диаметром около 5 см.

Выпекать на маленьком огне, приоткрыв дверцу духовки, 1,5—2 часа.

В остывшем безе можно сделать небольшие углубления, заполнить их любым кремом или взбитыми сливками и соединить попарно, слегка сжимая.

Можно выложить безе на блюдо, украсить сливочным кремом, клюквой и орехами, выложить второй слой меньшего диаметра и т. д. до образования нарядной горки из безе с орехами и клюквой.

БИСКВИТНЫЕ ПАЛОЧКИ

> *8 желтков, 10 белков, 2 стакана сахара, ванилин, сахарная пудра.*

Растереть желтки с сахаром, добавить ванильный сахар и взбить добела. В другую кастрюлю налить белки, поставить на лед или в холодную воду и взбить венчиком до образования белой пышной пены, которая должна держаться на венчике. Белки переложить в кастрюлю с желтками и сахаром, немного перемешать, добавить просеянную муку и быстро замесить тесто до однородного состояния. Взбитое тесто положить в корнетики и через отверстие диаметром 1 см отсадить на застланный бумагой противень в виде палочек длиной 10 см, расстояние между палочками должно быть 4—5 см. Посыпать палочки сахарной пудрой.

Выпекать бисквит 7—8 минут при температуре 180—200°С.

После выпечки, до охлаждения, посыпать палочки еще раз сахарной пудрой, после чего осторожно с помощью ножа снять их с бумаги, выложить на блюдо.

ШОКОЛАДНЫЕ ШАРЫ

> *1 стакан муки, 1/2 стакана сахара, 6 желтков, 8 белков.*

Для крема: 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 3 яйца, 1 ст. ложка порошка какао, ванилин, 2 ст. ложки коньяка.

Для начинки: 1 стакан вишни без косточек, 0,5 стакана сахара, 4 ст. ложки коньяка.

Для глазури: 100 г сливочного масла, 0,5 стакана сахарной пудры, по 2 ст. ложки порошка какво, крахмала и молока, ванилин.

Свежие, консервированные или вынутые из наливки вишни очистить от косточек, положить за сутки до приготовления пирожных в кастрюльку, засыпать сахаром и залить коньяком.

Взбить белки в крутую пену. Всыпать понемногу сахара, продолжая взбивать. Добавить желтки, растертые с остальным сахаром, и муку. Положить тесто в кондитерский мешочек и отсадить на смазанный маслом лист конусообразные пирожные. Испечь в хорошо нагретой духовке.

Готовые пирожные остудить, вынуть ножом с нижней стороны весь мякиш, стараясь не повредить корочки.

Приготовить крем: для этого масло растереть с сахаром, постепенно прибавляя яйца. Когда сахар разотрется, прибавить ванилин, какао и коньяк

Бисквитные коробочки слегка смазать внутри кремом, затем заполнить вынутым мякишем, смешанным с $^2/_3$ всего количества крема и 1 столовой ложкой коньяка. В середину бисквитной массы положить несколько вишен. Сверху пирожные покрыть оставшимся кремом, слепить по два, чтобы получились шары. Поставить их на несколько часов в холодильник, чтобы пирожные затвердели, затем покрыть глазурью и дать ей хорошо высохнуть.

Для глазури масло разогреть в кастрюльке, смешав с сахарной пудрой и ванилином. Не давая кипеть на огне, пока не растворится сахар, прибавить какао, разведенное молоком, вскипятить, всыпать крахмал, хорошо размешать на огне, после чего снять с огня и покрыть глазурью пирожные.

СЛОЕНЫЕ БАТОНЧИКИ С ОРЕХАМИ

> *3 1/2 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан воды, 1/3 ч. ложки соли, 100 г масла сливочного, 1 стакан меда.*

Начинка: 1 стакан рубленых ядер грецких орехов, 3 столовые ложки сахарной пудры, 1 ч. ложка корицы.

Из просеянной муки (2 1/2 стакана) замесить на воде с солью и одним яйцом тесто. Хорошо вымешенное тесто, покрытое салфеткой, выдержать на столе 25—30 минут.

Затем масло соединить с одним стаканом муки и сформовать в небольшую квадратную лепешку.

Отлежавшееся тесто раскатать в пласт и на середину его выложить сформованное масло. После этого тесто завернуть конвертом, раскатать в пласт толщиной 2 см, сложить, не разрезая, в четыре слоя и вынести на холод на 10—15 минут.

Охлажденное тесто раскатать в пласт толщиной 1 см и нарезать стаканом круглые лепешки, на которые выложить ореховую начинку (молотый орех, перемешанный с сахарной пудрой и корицей). Лепешки с начинкой закатать в батончики таким образом, чтобы начинка не крошилась и не выпадала.

Готовые батончики уложить на лист, смазанный маслом, сверху смазать яйцом. Выпекать батончики при температуре 220—240°C в течение 15—20 минут.

Испеченные ореховые батончики в горячем виде наколоть на вилку и опустить на 1—2 минуты в кипящий мед, после чего выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

ВЕНСКОЕ ПИРОЖНОЕ

➢ *100 г масла, 5 ст. ложек муки, 2 ст. ложки сахарной пудры.*

Крем: *4 ст. ложки сахарной пудры, 120 г сливочного масла, 100 г растопленного шоколада.*

Размягченное масло растереть с сахарной пудрой до получения пышной массы. Добавить муку и тщательно перемешать. Если смесь получилась слишком густая, можно добавить несколько капель молока. Заправить смесью кондитерский шприц со звездообразным наконечником и выложить ее на смазанный маслом противень в виде маленьких кружков, розеток или полосок, следя, чтобы изделий каждого вида было четное количество. Поместить в холодильник на 15—20 минут. Выпекайте в духовке при умеренно высокой температуре (190°C) в течение 10—15 минут, до тех

пор, пока пирожные не начнут приобретать золотисто-коричневый цвет. Остудить на подносе. Когда пирожные остынут, скрепить их по два кремом и присыпать сверху сахаром.

Для приготовления крема масло растереть с сахаром добела, затем ввести, продолжая взбивать, шоколад.

ЛИМОННОЕ ПИРОЖНОЕ

➢ *80 г сливочного масла, 80 г сахара, 1 яйцо, тертая цедра одного лимона, 250 г муки, 1/2 пачки порошка для печенья.*

Для крема: *сок из 2 лимонов, 40 г муки, 280 г сахара, 1 л молока, 3 яичных белка, молотое ядро ореха или миндаля.*

Сливочное масло, сахар и яйцо вымешать в течение 15 минут. Затем, не переставая вымешивать, добавить к ним тертую лимонную цедру и перемешанную с порошком для печенья муку. В противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, уложить тесто и выпекать. Остывший корж покрыть толстым слоем лимонного крема и посыпать сверху молотым орехом или миндалем.

Для приготовления крема: лимонный сок, муку и сахар хорошо размешать в холодном молоке и сварить из этих продуктов на умеренном огне, непрерывно помешивая, густой крем. Посуду с готовым кремом снять с огня и осторожно домешать к нему взбитые в крепкую пену белки.

ГРИЛЬЯЖНЫЕ ШАРЫ

➢ *5 яиц, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 250 г масла, 2 желтка, 8 ст. ложек сахара, 1 ст. ложка рома.*

Карамель: *300 г сахара, 5 ст. ложек воды.*

Украшение: *2 стакана измельченных орехов, 1 стакан бисквитных крошек.*

Для бисквита желтки растереть с сахаром, всыпать

муку, смешать со взбитыми в крутую пену белками, выложить на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой. Испечь в духовке со средним жаром. Дать бисквиту остыть, нарезать тонкими ломтиками, подсушить в духовке, затем поломать в крошку.

Масло, сахар, желтки и ром хорошо растереть, всыпать крошки, добавить ванилин и хорошо размешать. Скатать валик, нарезать его на одинаковые куски, сформовать шарики величиной с небольшое яблоко, положить на холод, чтобы окрепли.

Остывшие и затвердевшие шарики брать на тонкую лучинку, опускать в карамель и тотчас же обваливать в орехах с крошкой. Карамель быстро застывает, поэтому ее надо держать на паровой бане.

Для карамели смешать сахар с водой, поставить на огонь в узкой глубокой посуде и, мешая, нагревать до золотистого цвета.

Для посыпки очищенные орехи измельчить скалкой, смешать с бисквитными крошками и рассыпать на доске.

ВОСТОЧНЫЕ ПТИФУРЫ

➢ *По 200 г сливочного масла и муки, 1 стакан воды, соль на кончике ножа.*

Для начинки: 200 г очищенных орехов, 100 г сахарного песка, 4 яйца.

Для сиропа: 500 г сахарного песка, 1,5 стакана воды.

Всыпать муку в миску, сделать в середине углубление и влить в него подсоленную воду. С помощью ножа смешать муку с водой до консистенции сметаны. Тщательно вымесить тесто рукой (оно должно быть гладким), поставить в холодильник, накрыв полотенцем, чтобы не подсохло. Застывшее тесто раскатать в пласт толщиной в полпальца, положить на него масло, придав ему форму раскатанного теста, но меньше размером. Защипать тесто, чтобы оно покрыло масло

со всех сторон, и раскатать потоньше, немного присыпая мукой. Сложить втрое и поставить в холодильник на 10—15 минут, выровняв края скалкой. Затем тесто вынуть и раскатать, сложить 2 раза вдоль, следя за тем, чтобы заложенный край при раскатывании всегда был справа. Снова поставить в холодильник на 20—25 минут и снова раскатать 2 раза, опять поставить в холодильник на 20 минут, еще раз раскатать 2 раза и поставить в холодильник на 20 минут, после чего раскатать в последний раз пласт толщиной в полпальца.

Из готового теста раскатать длинную полоску толщиной 5 мм и шириной 6 см, намазать края белком и разложить начинку на тесто, не касаясь краев, смазанных белком. Закатать подготовленную полоску в тугой рулет, порезать на кусочки длиной 3—4 см, разложить на листе и испечь в духовке на среднем огне. Когда птифуры зарумянятся и свободно будут сходить с листа, сложить в глубокое блюдо и сразу залить холодным сиропом, продержать в нем 8—10 часов, чтобы они хорошо пропитались.

Приготовление начинки: орехи пропустить через мясорубку, смешать с сахаром, добавить белки и, помешивая, проварить на небольшом огне до густоты. Смазывать рулет охлажденной начинкой.

ЛЕНИНГРАДСКИЕ ПТИФУРЫ

➢ *4 желтка, 2 яйца, по 1,5 стакана сахарного песка и муки, 2 пакетика ванильного сахара. 1 стакан глазированной апельсиновой корки.*

Для глазури: 2 белка, 200 г сахарной пудры, лимонный сок по вкусу.

Для глазированной апельсиновой корки: корки с 3 апельсинов, 400 г сахарного песка, 1 стакан воды.

Желтки и яйца растереть с сахаром до образования пышной массы. Всыпать муку, осторожно перемешать. Чайной ложкой брать тесто, стараясь каждый раз зах-

ватывать одинаковое количество, другой ложкой это тесто снимать и раскладывать на смазанный маслом лист на расстоянии 2—3 см друг от друга. Выпекать в средненагретой духовке, следить, чтобы не румянились. На остуженные готовые лепешки веночком разложить мелко порубленную глазированную апельсиновую корку, полить глазурью, а в середину положить не покрытую глазурью вырезанную из апельсиновой корки звездочку.

Приготовление глазированной корки: апельсиновую корку замочить в холодной воде и оставить на 3—4 суток, ежедневно меняя воду, чтобы вышла излишняя горечь. Вымоченную корку сварить до мягкости в большом количестве воды. Промыть в дуршлаге под краном холодной водой, обсушить, порезать на одинаковые полосочки и опустить в кипящий сироп из сахара и стакана воды. Сварить как варенье. Когда уварится сироп и корочки станут блестящими, снять с огня, остудить и сложить вместе с соком в стеклянную банку.

Приготовление глазури: белки растирать с сахарной пудрой до тех пор, пока не получится легкая пышная масса. Растирая, прибавлять по $^1/_2$ ч. ложки лимонного сока.

МИНДАЛЬНЫЕ ПТИФУРЫ

> *2 стакана муки, 200 г масла сливочного, $^1/_2$ стакана сахара, 3 яйца.*

***Миндальная масса:** 200 г миндаля, 2 стакана сахара, 4 ст. ложки муки, 4 белка.*

Приготовить песочное тесто, остудить на холоде в течение 10—15 минут. Раскатать тесто в пласт и на смазанном листе выпекать до полуготовности в горячей духовке.

Белки взбить, всыпать понемногу, продолжая взбивать, сахар и измельченный в крупную крошку миндаль. Поставить на огонь и, помешивая, выдержать до температуры, при которой взятая на палец масса уже

его обжигает. Снять с огня, охладить, перемешать с мукой и намазать на песочный пласт. Когда сверху массы появится хрупкая пленка, разрезать пласт на прямоугольные маленькие пирожные размером 1 × 3 см, рассадить их на листе так, чтобы между ними было расстояние в 1—2 см. Допечь пирожные на небольшом огне в духовке, чтобы сверху хорошо просохла миндальная масса.

ШОКОЛАДНЫЕ ПТИФУРЫ

> *4 яйца, $^1/_2$ стакана сахара, 4 ст. ложки муки, сок лимона, $^1/_2$ стакана орехов, 50 г шоколада, 1 ч. ложка сливочного масла, ванилин.*

Желтки растереть с сахаром, добавить лимонный сок и муку, смешанную с орехами, затем тертый шоколад и взбитые в крутую пену белки.

Осторожно вымесить тесто, выложить его в кондитерский мешок и отсадить на смазанный маслом лист небольшие лепешки. Сверху посыпать сахарным песком и выпекать в духовке со средним жаром в течение 15—20 минут.

Готовое печенье остудить и склеить попарно шоколадом, разогретым на паровой бане с маслом и ванилином.

ПИРОЖНОЕ «УЛИТКИ ИЗ ОРЕХОВ»

> *300 г муки, 2 яичных желтка, 50 г сахара, 30 г дрожжей, тертая лимонная цедра, 50 г ядра грецкого ореха, 60 г маргарина, 30 г какао, немного молотой корицы, 60 г изюма, 250 г теплого молока, щепотка соли.*

Смешать дрожжи с 1 чайной ложкой сахара, молоком, приготовить опару. Добавить муку, 2 яичных желтка, щепотку соли, тертую лимонную цедру и замесить тесто. Накрыть его салфеткой и поставить в теплое место для брожения.

Затем тесто раскатать в пласт толщиной 1 см. Маргарин нарезать тонкими ломтиками, покрыть ими пласт, сложить его и раскатать, как слоеное тесто, повторяя эту операцию 3 раза через каждые 15 минут.

Последний раз раскатать тесто в пласт по размеру доски, посыпать молотым орехом, какао, сахаром, молотой корицей и изюмом и скатать его в рулет. Скатанный рулет нарезать кусками толщиной 1 см. На смазанный маслом и посыпанный мукой противень уложить «улитки» плашмя (пластом) и выпекать до золотистого цвета.

ЯБЛОЧНЫЕ ПИРОЖНЫЕ С ПОМАДКОЙ

➢ 2,5 стакана муки, 1,5 стакана сахарной пудры, 350 г масла, 1 лимон, 8 ст. ложек воды, 6 яиц.

Для начинки: 1 кг яблок, 2 стакана сахара, 1 неполный стакан воды.

Для помадки: $1^1/_4$ стакана сахара, 0,5 ч. ложки уксуса, 1 неполный стакан воды, 1 лимон.

Яйца растереть с сахарной пудрой в кастрюльке и, взбивая, вставить ее в другую кастрюлю с кипящей водой. Взбивать на пару до тех пор, пока масса не загустеет. Тогда, непрерывно взбивая, влить тонкой струйкой подкисленную лимонным соком воду (сок 1 лимона и 8 столовых ложек кипятка). Кастрюльку с массой снять с огня и, продолжая взбивать, остудить. Затем осторожно всыпать муку и влить тонкой струйкой растопленное, но не горячее масло. Все хорошо вымешать.

Выложить тесто на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, разровнять.

Выпекать в жарком духовом шкафу 30—40 минут.

Готовый пласт выложить на доску, остудить, разрезать на два по горизонтами. На нижний пласт положить яблочную начинку, накрыть верхним, слегка прижать и залить лимонной помадой.

Когда помада застынет, разрезать на прямоугольные пирожные.

Для начинки сварить из воды и сахара такой сироп, чтобы он, снятый двумя пальцами с ложки, тянулся, как нитка. Натертые на крупной терке яблоки выложить в сироп, добавить по вкусу лимонный сок и варить, помешивая, на сильном огне до тех пор, пока масса не станет прозрачной. Слегка остудить. Использовать начинку теплой.

Для помадки сахар полностью растворить в воде на огне, влить уксус и варить на сильном огне, накрыв крышкой. Следить, чтобы сахар на стенках кастрюли не кристаллизовался. Для этого кисточкой, смоченной в воде, обмывать бока посуды. Варить до тех пор, пока налитая на сухое блюдце капля сиропа не потянется несколькими ниточками.

Готовый сироп снять с огня, сбрызнуть холодной водой и остудить до 60°С. Теплый сироп растереть деревянной ложкой, чтобы получилась белая гладкая масса, в нее по вкусу добавить воду с лимонным соком и тертую цедру.

АБРИКОСОВОЕ КОЛЬЦО

➢ 200 г муки, 60 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 щепотка соли, немного натертой на терке лимонной цедры, 125 г маргарина, 1 яичный желток для смазки.

Для начинки: 125 г абрикосового мармелада, 2 ч. ложки рома или абрикосового ликера, 40 г сахарной пудры для посыпки.

Приготовить тесто из указанных выше продуктов и охладить в течение 1 часа. Перемешать абрикосовый мармелад с ромом или абрикосовым ликером.

Охлажденное тесто раскатать в тонкий пласт на слегка посыпанной мукой поверхности. Вырезать с

помощью формочек круглые лепешки и такое же количество колец, причем лепешки и кольца должны иметь одинаковый диаметр.

Лепешки и кольца уложить на смазанный маслом противень и выпекать в предварительно нагретой духовке при температуре 200°С в течение 10 минут до образования золотисто-желтой корочки. Осторожно отделить от противня.

Лепешки обмазать тонким слоем абрикосового мармелада, положить сверху кольца и прижать их. Через тонкое сито обсыпать сахарной пудрой. В кольца положить немного мармелада.

«ФРУКТОВАЯ ШЛЯПКА»

> *125 г масла или маргарина, 125 г сахарного песка, яйцо, натертая на терке цедра от 1 лимона, щепотка соли, 250 г муки, 125 г мармелада, яичный желток для смазки, немного молока.*

Перемешать масло или маргарин с сахарным песком и яйцом до образования устойчивой пены, постепенно добавляя натертую лимонную цедру, соль и муку, и хорошо замесить. Тесто охладить в течение 30 минут, а затем раскатать на посыпанной мукой доске и вырезать выемкой круглые лепешки. Положить в середину немного мармелада, завернуть тесто с трех сторон. Дать постоять 2—3 часа, затем смазать смесью яйца с молоком и выпекать.

БУССЕЛЬ

> *250 г муки, 1/3 ч. ложки пищевой соды, 125 г сахарного песка, 2 яйца, соль, натертая на терке лимонная цедра, 3 ст. ложки молока, 175 г маргарина, 200 г жареных овсяных хлопьев, 4 шт. растертого горького миндаля, 1/2 стакана ядер орехов для украшения.*

Муку и пищевую соду просеять и постепенно смешать с остальными продуктами. Из теста сформовать круглые лепешки, смазать разболтанным яйцом и украсить ядрами орехов. Выпекать на среднем огне до образования золотисто-желтой корочки.

ЭКЛЕРЫ

> *1 стакан муки, 1 стакан воды, 125 г маргарина или сливочного масла, 4 яйца.*
>
> ***Для крема:*** *3/4 стакана молока, 0,5 ст. ложки муки, 0,5 ст. ложки картофельного крахмала, 1 желток, 0,5 стакана сахара, 150—200 г сливочного масла, ванилин.*
>
> ***Для глазури:*** *0,5 стакана сахара, 3/4 стакана воды, 1 ст. ложка порошка какао, 1 ст. ложка масла.*

Вскипятить воду с маргарином. Добавить щепотку соли. В кипящую воду сразу всыпать всю муку и быстро размешать. Помешивая, подержать тесто на небольшом огне, чтобы оно заварилось. Снять с огня, немного охладить и втереть в тесто по одному яйца.

Из кондитерского мешочка с гладкой трубочкой или десертной ложкой выложить тесто в виде брусочков на смазанный маслом лист.

Выпекать пирожные в горячей духовке на сильном огне до тех пор, пока они не поднимутся и не зарумянятся, затем огонь убавить до среднего.

Готовые эклеры остудить и, надрезав сбоку, начинить кремом, сверху залить глазурью так, чтобы не было видно разреза.

Для крема крахмал и муку перемешать, разбавить половиной всего количества молока, хорошо размешать, чтобы не было комочков. Остальное молоко вскипятить и влить в подготовленную массу. Проварить на небольшом огне до загустения, непрерывно помешивая, чтобы крем не пригорел, снять с огня и остудить до комнатной температуры. Масло, сахар и желток растереть и, постепенно добавляя молочную смесь, взбить.

Для приготовления глазури вскипятить сахар с водой. Масло растереть с какао. В масло струйкой влить сироп, осторожно помешивая. Теплой глазурью сразу же покрыть эклеры.

ТРУБОЧКИ С МАКОМ, ОРЕХАМИ ИЛИ ЯБЛОКАМИ

➢ *Слоеное тесто из 2 стаканов муки.*

Для маковой начинки: 150 г растертого мака, 4 ст. ложки молока, 0,5 стакана сахара, 50 г изюма, ванилин.

Для ореховой начинки: 1 стакан толченых орехов, 4 ст. ложки молока, 0,5 стакана сахара.

Для яблочной начинки: 500 г очищенных яблок, $^2/_3$ стакана сахара, корица, 50 г изюма, $^1/_2$ стакана толченых орехов.

Для смазывания: желток.

Для обсыпки: сахарная пудра.

Приготовить по рецепту «Наполеон» или «Нарочинское» слоеное тесто и раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Из него острым ножом нарезать полоски 2 см шириной и 20 см длиной. Полоски теста навернуть спирально на металлические трубочки-болванки, причем каждый последующий виток тестовой ленты должен плотно прилегать к предыдущему (немного перекрывать его). Поверхность трубочек смазать желтком. Трубочки на болванках выпекать в горячей духовке до золотистого цвета. После охлаждения трубочки наполнить какой-либо начинкой и обсыпать сахарной пудрой.

Для маковой начинки: молоко, размешав в нем сахар и ванилин, довести до кипения. Добавить размолотый мак, изюм. Все хорошо перемешать и охладить.

Для ореховой начинки: молоко, размешав в нем сахар и ванилин, довести до кипения. Всыпать орехи. Все перемешать и охладить.

Для яблочной начинки: очищенные и нарезанные

яблоки посыпать сахаром и тушить на маленьком огне, пока они не станут мягкими. Добавить изюм, толченые орехи, корицу. Все перемешать и охладить.

НОВОГОДНИЕ СНЕЖКИ

➢ *6 сильно охлажденных белков, 1 стакан сахарной пудры или мелкого сахарного песка, щепотка соли, лимонного сока или лимонной кислоты.*

Для молочной смеси: 1 стакан молока, 1 стакан сливок, 2 ст. ложки сахарного песка, ванилин.

Для крема: 6 желтков, оставшаяся после варки молочная смесь.

Приготовить молочную смесь. Для этого соединить молоко, сливки, сахар и ванилин в кастрюльке и вскипятить. Хорошо охлажденные белки взбить в густую пену так, чтобы масса увеличилась в объеме в 3 раза. В момент, когда белки уже начинают взбиваться, прибавить лимонный сок или лимонную кислоту и, продолжая взбивать, в несколько приемов прибавить сахар и, наконец, соль.

Двумя десертными ложками брать понемногу белковое тесто и, придавая ему овальную форму, осторожно опускать в кипящую молочную смесь. Варить 1—2 минуты, переворачивая образующиеся «снежки». Готовые «снежки» вынимать на дуршлаг, давая стечь жидкости.

Оставшуюся молочную смесь процедить. Желтки отдельно растереть добела и влить струйкой в процеженную горячую смесь, все время помешивая, чтобы желтки не свернулись. После этого молочно-яичную смесь проварить при постоянном помешивании на слабом огне, не доводя до кипения (смесь должна слегка загустеть). Полученный крем вылить в глубокую вазу и охладить.

Перед подачей «снежки» положить в вазу на крем, при желании украсив его цукатами или консервированными фруктами.

БИСКВИТНЫЕ ЛОМТИКИ, ГЛАЗИРОВАННЫЕ БЕЛКОВОЙ ПЕНОЙ С МИНДАЛЕМ

➢ 5 яиц, 3 яичных желтка, 100 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, 100 г муки.

Для белковой пены с миндалем: 3 яичных белка, 150 г сахарной пудры, 50 г миндаля.

В кастрюлю разбить яйца, добавить яичные желтки и, держа кастрюлю над паром, содержимое ее взбивать до образования густой массы. Кастрюлю снять с пара, добавить в массу сахарную пудру и ванильный сахар и взбивать смесь до охлаждения, в конце к ней примешать муку. Готовое тесто выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень, поставить в разогретую духовку и выпекать.

Готовое изделие смазать белковой пеной с миндалем и поставить в духовку, чтобы пена подсохла.

Для приготовления белковой пены с миндалем: в густую пену, взбитую из яичных белков, примешать сахарную пудру и очищенный от кожуры растертый миндаль. Массу взбить до загустения.

ДВУХСЛОЙНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

➢ Песочное тесто: 2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 1/2 стакана сахара, 3 желтка, 1 пакетик ванилина;

Бисквитное тесто: 4 яйца, 2 стакана сахарной пудры, 1 стакан муки, 100 г ядер грецких орехов, 4 ст. ложки воды, 1 ст. ложка 6%-ного уксуса;

Начинка: 1 яйцо, 1 стакан сахарной пудры, 150 г сливочного масла, 100 г горького шоколада, 1 ст. ложка рома.

Растереть масло с сахаром, добавить по одному желтки, всыпать муку, ванилин и быстро замесить тесто. Поставить на холод на 15 минут. Затем раскатать его на подпыленной мукой доске, переложить на смазанный маслом лист и выпекать до светло-золотистого цвета.

Приготовить бисквитное тесто с орехами. Желтки растереть с сахарной пудрой в эмалированной миске, поставить на пар и взбивать венчиком. Когда масса загустеет, влить тонкой струйкой подкисленную уксусом кипящую воду, не переставая взбивать. Снять массу с огня и, продолжая взбивать, охладить. На охлажденные желтки высыпать муку, смешанную с измельченными орехами, сверху — взбитые в крутую пену белки, осторожно перемешать и выкладывать на тот же лист, где было испечено песочное тесто. Под бисквитное тесто лист покрыть промасленной бумагой. Поместить лист с бисквитом в средненагретую духовку. Готовый бисквит остудить.

На остуженный песочный пласт разложить ровным слоем шоколадную начинку, приготовленную из растертых масла, яйца, сахарной пудры, рома и разогретого шоколада. Сверху накрыть остуженным бисквитом, покрыть фанеркой и слегка прижать небольшим грузом. Когда начинка окрепнет, снять дощечку и нарезать пласт прямоугольниками. При желании покрыть пирожные шоколадной глазурью.

«ЛАКОМЫЕ» КОРЗИНОЧКИ

➢ 2 стакана муки, 0,5 стакана сахара, 200 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, тертая лимонная цедра или ванилин.

Приготовить песочное тесто и поставить его на 30 минут в холодильник.

Охлажденное тесто раскатать на посыпанной мукой доске в пласт толщиной 4—5 мм.

Маленькие формочки расставить на столе одну возле другой. Раскатанное тесто обернуть вокруг скалки и положить на формочки. Затем надавить на тесто по краям формочек рукой или скалкой так, чтобы края формочек прорезали тесто. Равномерно прижать тесто пальцами ко дну и стенкам формочек.

Переложить формочки с тестом на лист и выпекать

до золотистого цвета. Готовые корзиночки остудить в формочках, затем осторожно выбить из них.

Если нет маленьких формочек, то корзиночки можно выпечь иначе. Из раскатанного пласта теста вырезать стаканом или круглой выемкой кружки, переложить их на противень, края смазать яйцом, а центр — наколоть вилкой. Затем выложить по краю каждого кружка бортик из скатанного жгутом теста или колец толщиной 1,5 см и выпечь.

Остывшие корзиночки наполнить любой начинкой: фруктовой или ягодной со сливками, фруктовой или ягодной с заварным кремом, джемом, повидлом, взбитыми сливками или масляным кремом.

Начинки для корзиночек:

1 — персиковая

➢ *500 г персиков (абрикосов) без косточек, 2—3 ст. ложки сахара.*

Для крема: 1 желток, 60 г сахарной пудры, 100 мл молока.

Персики (абрикосы) слегка протушить с сахаром. Желтки растереть с сахаром, добавить молоко и при непрерывном помешивании проварить до получения густой массы.

Корзиночки наполнить до половины персиками, сверху выложить крем и подпечь в нежаркой духовке 10—15 минут.

2 — клубничная

➢ *500 г клубники.*

Для желе: 200 г сахара, 1 стакан воды, 200 г клубничного сока, 20 г желатина.

В готовые корзиночки положить несколько ягод вымытой и обсушенной клубники и залить желе.

Для приготовления желе сварить не очень густой сироп. Из клубники выжать приблизительно чашку сока, который варить с сиропом. Добавить желатин, предварительно замоченный в тепловатой воде. Когда

желатин растворится, сразу же снять желе с огня, не доводя до кипения, охладить.

3 — земляничная

➢ *500 г земляники.*

Для белкового крема: 3 белка, 150 г сахара.

Испеченные корзиночки наполнить земляникой, поверх которой выложить взбитые с сахаром белки. Разровнять поверхность ножом и поставить на 10 минут в духовку до образования румяной корочки.

4 — ореховая

➢ *$1/2$ стакана сахара, 1 яйцо, $1/2$ стакана орехов, $1/2$ стакана абрикосового варенья.*

Яйцо взбить с сахаром, добавить рубленые орехи и варенье. Наполнить смесью корзиночки и допекать их в нежаркой духовке до образования румяной корочки.

ПИРОЖНЫЕ «ПЕРСИКИ»

➢ *$2^1/_2$ стакана муки, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 2—$2^1/_2$ ст. ложки сметаны, 1 стакан сахара, сода на кончике ножа, несколько капель сока лимона.*

Для начинки: 10 штук грецких орехов, одна банка сгущенного молока.

Для обсыпки и отделки: 1 стакан сахара, 5 шт. сырой моркови, 2 шт. вареной свеклы.

Размягченное масло взбить с сахаром, добавить сметану, отдельно взбитые добела яйца с сахаром, соду, погасив ее несколькими каплями лимонного сока или уксуса, все перемешать, всыпать муку и быстро замесить однородное тесто, по консистенции напоминающее густую сметану. Тесто поставить на 30 минут в холодильник.

Затем раскатать из теста шарики, вытянув верхнюю часть в виде конуса, положить их на противни, смазанные маслом, и выпекать при температуре 200°C до готовности (примерно 10 минут).

Выпеченные половинки персиков охладить, сделать в них лунки, положить в каждую лунку по четвертушке грецкого ореха (ядра) и склеить сгущенным молоком, сваренным на водяной бане в течение 3—4 часов.

Покрасить персики морковным соком, отжатым из мелко натертой сырой моркови. Вареную натертую свеклу положить в марлю и этим тампоном подрумянить персики, затем обвалять их в сахаре.

ТРУБОЧКИ МИНДАЛЬНЫЕ

➢ 50 г сливочного масла, 3 яйца, 1/2 стакана сахара, 150 г измельченного миндаля или орехов, 3/4 стакана муки.

Для крема: 100 г орехов, 1 стакан сахарной пудры, 1 ст. ложка муки, 1 1/2 стакана молока, 3 желтка, 100 г сливочного масла.

Масло растереть до консистенции сметаны и, растирая, добавить по одному желтки, сахар и пропущенный через мясорубку миндаль, муку и взбитые белки. Хорошо растереть и разложить на смазанном маслом листе одинаковые кучки теста, располагая их подальше друг от друга. Каждую кучку раскатать в тонкую овальную лепешку.

Испечь на среднем огне. Как только печенье зарумянится, снять широким ножом или лопаткой и сейчас же свернуть на тонкой скалке в трубочки; свертывать необходимо горячими, иначе они будут ломаться. Если печенье остынет, необходимо поместить его в духовку и слегка подогреть. Приготовленные трубочки наполнить ореховым кремом, накладывая его с двух сторон из кондитерского мешочка.

Приготовление крема: измельченные орехи, сахар, молоко и муку поставить на небольшой огонь и, помешивая, проварить до густоты. Масло растереть до консистенции сметаны, прибавляя по одному желтку, и смешать с остывшей ореховой массой.

ПИРОЖНЫЕ ОРЕХОВЫЕ В ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРИ

➢ 150 г сахара, 150 г очищенных грецких орехов, 1 белок, 1 рюмка рома, 1 ст. ложка лимонного сока.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана крепкого кофе, 1 пакетик ванильного сахара

Для глазури: 100 г сахара, 2/3 стакана воды, 1 ст. ложка какао, 50 г сливочного масла.

Орехи пропустить через мясорубку, смешать с сахаром, белком, ромом и лимонным соком, растирая массу до тех пор, пока сахар не разотрется полностью. Из приготовленного орехового теста сделать круглые пирожные величиной с небольшое яблоко. С одного бока пирожных сделать углубление.

Выложить пирожные на лист, покрытый белой бумагой, смазанной маслом, поставить в духовку и зажечь огонь — самый маленький, чтобы только не потух. На таком же огне держать пирожные до тех пор, пока они не подсохнут.

Готовые пирожные остудить, заполнить углубления кремом, залить все шары шоколадной глазурью и слегка обсыпать рублеными орехами.

Приготовление крема: растереть сахар с маслом, постепенно прибавляя холодный крепкий настой кофе (1 ст. ложка на 1/2 стакана воды), всыпать ванильный сахар. Тереть, пока не разотрется сахар.

Приготовление глазури: из сахара и воды сварить сироп, как для варенья. Масло и какао растереть и постепенно влить в смесь тонкой струйкой сироп. Готовой глазурью сразу обливать пирожные, пока она не застыла.

СОДЕРЖАНИЕ

ПЕЧЕНЬЕ, ХВОРОСТ, ПИРОЖНЫЕ

Редактор С. Рублев
Составитель В. Челнокова

Подписано в печать с оригинал-макета 27.07.01 г.
Формат 84x108 $^{1}/_{32}$. Бумага газетная.
Гарнитура «Times ET». Усл. печ. л. 3,36.
Заказ № 1213. Тираж 20 000 экз.

ООО ИД «Владис»
344064, г. Ростов-на-Дону, пер. Радиаторный, 9

ОАО «Владимирская книжная типография»
600000, г. Владимир, Октябрьский проспект, д. 7.
Качество печати соответствует качеству предоставленных диапозитивов

Немного терпения, немного умения --
-- и на Вашем столе всегда будут
аппетитные печенья
и пирожные к чаю или кофе.
Воздушный и ароматный
хворост порадует не только детей,
но и ваших гостей.
Приятного аппетита!.



9 785956 701034